

Herzlich willkommen

warm welcome



WEILBURG

Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens and additives contained in the food upon request. Please contact our service staff.

UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

OUR APERITIF SUGGESTION

Lillet Wild Berry Secco, Lillet, Eis, Wild Berry limo, Wildbeeren	0,2l	6,90 €
Aperol Spritz Secco, Aperol, Soda, Eis, Orange	0,2l	6,90 €
Mandarinen-Gin Tonic Gordons London Dry Gin, Tonic Water, Eis, Mandarinensirup, Rosmarin	0,2l	7,90 €
Lahnschleife Signature Aperitif Linie Aquavit, Ginger Ale, Limettensaft, Eis, Heidelbeere, Gurke	0,2l	7,90 €
Bombay Sapphire London Dry Gin Tonic Water, Eis, Zitrone	0,2l	8,50 €
Secco – Weingut Lang, trocken	0,1l 0,75l	3,90 € 24,00 €
Riesling Sekt alkoholfrei	0,1l 0,75l	3,90 € 24,00 €
Campari Soda	0,2l	5,50 €
Campari Orange	0,2l	6,50 €
Sandemann Sherry fino / medium dry	5cl	4,40 €
Martini Bianco / d'Oro / extra dry / rosso	5cl	4,40 €

*Sie haben Lust auf einen alkoholfreien Wein?
Gerne bieten wir Ihnen diesen aus Rüdesheim am Rhein
vom Weingut Carl Jung in unserer Weinkarte an.*

*Are you in the mood for a non-alcoholic wine? We are pleased to offer you one
from Rüdesheim am Rhein, produced by the Carl Jung winery, on our wine list.*

VORSPEISEN

APPETIZER

AVOCADO CARPACCIO

€ 10,90

Ciabatta | gewürfelte Tomaten | Chili | Koriander

AVOCADO CARPACCIO

Ciabatta | Diced Tomatoes | Chili | Coriander

ZIEGENFRISCHKÄSE MOUSSE AUF ROTE BEETE TATAR

€ 10,50

Ciabatta | Blütenhonig | Thymian

GOAT CHEESE MOUSSE ON BEETROOT TARTARE

Ciabatta | Blossom Honey | Thyme



WEILBURG

SUPPE

SOUP

TAGESSUPPE

€ 7,50

Fragen Sie gerne nach der Empfehlung des Tages.

SOUP OF THE DAY

Please ask our staff for the soup of the day

MAIS-CREMESUPPE

€ 8,50

MIT POPCORN

Chili-Flocken | Kräuter-Öl

CREAMY SWEETCORN SOUP WITH POPCORN

Chili Flakes | Herb Oil

€ 8,90

TOMATEN-KOKOS-SUPPE MIT GEBRATENER GARNELE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

TOMATO AND COCONUT SOUP

with Pan-Fried Prawn and Spring Onions



WEILBURG

SALAT

SALAD

WILDKRÄUTERSALAT MIT GEBACKENEN CAMEMBERT

€ 14,90

Blutorangenfilet | Granatapfelkerne | Haselnüsse | Honig

WILD HERB SALAD WITH BAKED CAMEMBERT

Blood Orange Fillets | Pomegranate | Hazelnuts | Honey

CAESAR SALAD

€ 12,90

Romana Salat | Croutons | Parmesan

CAESAR SALAD

Romaine Lettuce | Croutons | Parmesan

mit Hähnchenbrust

€ 18,90

add Chicken Breast

mit Garnelen

€ 19,90

add Shrimp

mit Rinderhüftstreifen

€ 21,90

add Beef Strips

HAUPTGERICHTE: VEGETARISCH & VEGAN

MAIN DISHES: VEGETARIAN

SÜßKARTOFFELPUFFER

€ 14,90

Mango-Senf-Creme | Edamame-Gurkensalat

SWEAT POTATO FRITTERS

Mango Mustard Cream | Edamame Cucumber Salad

GNOCCHI PFANNE

€ 14,50

Babyspinat | Kirschtomaten

PAN-FRIED GNOCCHI

Baby Spinach | Cherry Tomatoes

CHAMPIGNON RAGOUT

€ 15,90

MIT KARTOFFELSTAMPF (vegan)

Röstzwiebel | Beilagensalat

MUSHROOM RAGOUT WITH MASHED POTATOES (vegan)

Fried Onions | Side Salad



WEILBURG

HAUPTGERICHTE: FLEISCH

MAIN DISHES: MEAT

MEDITERRANE HÄHNCHENSPIESSE

€ 17,90

Knoblauch-Joghurt Dip | Rosmarinkartoffeln

MEDITERRANEAN CHICKEN SKEWERS

Garlic Yoghurt Dip | Rosemary Potatoes

200G ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

€ 34,50

Kräuterbutter | Kartoffelstampf | Tomaten-Gurkensalat

200 G ARGENTINIAN RUMP STEAK

Compound Butter | Mashed Potatoes | Tomato Cucumber Salad

SCHWEINESCHNITZEL IN KRÄUTER-PANKO KRUSTE

€ 19,50

Ratatouille | Pommes Rustico

PORK SCHNITZEL IN HERB PANKO CRUST

Ratatouille | Rustic Fries

Mit Kirschtomaten-Balsamico-Reduktion

€ 3,50 zzgl.

with Cherry Tomato Balsamic Reduction

Mit Champignon-Kräutersauce

€ 3,50 zzgl.

with Herbal Mushroom Sauce

HAUPTGERICHTE: FISCH

MAIN DISHES: FISH

TOSKANISCHE LACHSPFANNE

€ 23,90

Ciabatta | getrocknete Tomaten | Oliven | Babyblattspinat

TUSCAN SALMON PAN

Ciabatta | Sun Dried Tomatoes | Olives | Baby Leaf Spinach

THUNFISCH STEAK MIT PESTO KRUSTE

€ 22,50

Schwarze Bandnudeln | Limonensauce

TUNA STEAK WITH PESTO CRUST

Black Tagliatelle | Lime Sauce



WEILBURG

DESSERT

DESSERT

LIMONCELLO-RICOTTA-PARFAIT (MIT ALKOHOL)

Himbeer-Coulis | Amaretti Brösel

€ 8,50

LIMONCELLO RICOTTA PARFAIT (WITH ALCOHOL)

Raspberry Coulis | Amaretti Crumble

JOGHURT EISCREME MIT KARAMELLSAUCE

Haselnusskerne | Marinierte Birne

€ 8,50

YOGHURT ICE CREAM WITH CARAMEL SAUCE

Hazelnut | Glazed Pear



WEILBURG

Sonntagsbrunch im Hotel Lahnschleife

*Jeden **Sonn- und Feiertag** von **11:30 bis 14:30 Uhr** empfängt das Team des Hotels Lahnschleife Sie mit einem Glas Sekt zum abwechslungsreichen Sonntagsbrunch im Restaurant Caprice.*



Sie erwartet eine große Auswahl an Brötchen, Aufschnitt, Käse, Konfitüren, Eiern sowie verschiedene warme Speisen zur Wahl und ein leckerer Nachtisch.

Erwachsene: 32,50 € pro Person

Kinder (7 - 12 Jahre): 16,00 € pro Person

Kinder bis 6 Jahre frei

An den Weihnachts- und Osterfeiertagen wird ein besonders umfangreiches Buffet angeboten. Aus diesem Grund beträgt der Preis an diesen Feiertagen 44,50 € pro Person bzw. für Kinder 22,00 € pro Person.

An den übrigen Feiertagen berechnen wir den Brunch mit 38,50 € pro Person und für Kinder 19,00 € pro Person.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 06471/49210. Gerne stellen wir Ihnen auch einen Gutschein für den Sonntagsbrunch aus.